

但馬牛

FREE  
¥0

たじまぎゅう じゃらん  
Tajima-Beef & Jalan Vol.1

Produced by  
Muraoka Farm Garden

だいのじな  
いのちを  
いただきます。

Tajima Beef  
愛蔵版  
Special  
但馬牛  
Guide Book  
読本

読んだらもう、但馬牛を愛さずにいられない。

# 全ての和牛は、 但馬に通ず。

All Japanese Beef Lead to Tajima.



品評会の様子。手塩にかけ、愛情を込めて育てあげた牛たちの晴れ舞台だ



農耕牛として重宝された但馬牛。小柄で小回りがきき、大人しく扱いやすい



冬は雪に包まれる但馬地方。厳しい冬の寒さがサシの入った良質な肉質を作る

## HISTORY

### column

#### 但馬牛に人生を 捧げた男達の物語。

江戸時代、貧しい村が少しでも潤うように、時には借金をしてまで質の良い牛を掛け合わせて血統を整理した前田周助。彼が生んだ「あつた臺」という品種から血統を受け継ぎ、母なる種牛「田尻号」を生んだ田尻松蔵氏。二人の汗と情熱が但馬牛というブランドに結実し、現在も多くの人の舌を楽しませている。

黒毛和牛の母牛99・9%が  
但馬牛「田尻号」の子孫

平成24年の2月、社団法人全国和牛登録協会の調査で、全国の黒毛和牛の繁殖メス牛、子牛を生産するために飼育されているメス牛、71万8969頭のうち、71万8330頭が但馬牛「田尻号」の子孫であるということが明らかになった。つまり、但馬牛は全国の名だたるブランド牛の母なる存在なのだ。但馬地方での牛との関わりは古く、平安初期に記された純日本紀にその記述が残る。夏は豊かな山間の草を食み、険しい山を行き来する。冬は降りしきる雪の中、厳しい寒さを乗り越える。そんな環境が、弾力がありながらも細かいサシが入る但馬牛の肉質を作ったと言われている。山々に囲まれた閉鎖的な環境の中、その遺伝子は変わることなく現在に受け継がれているのだ。

言葉だけでは伝えきれない、  
但馬牛の本当のスゴさを知ってほしい。

但馬牛。ブランド牛としては、まだまだ「知る人ぞ知る」といったところの知名度でしょうか。ここ、但馬に暮らす人々の中でも、但馬牛の本当の美味しさを知る人は決して多くはありません。しかしながら、地産地消の考え方が定着してきた昨今、現地で本物の但馬牛を味わいたいというニーズも高まっています。但馬牛が沢山の人の思いや努力が作りだした素晴らしい食材であるということをもっと多くの人に知って欲しい。そんな思いで、この一冊を作りました。

## 知っておきたい 肉の基礎知識

一口に但馬牛と言っても、部位ごとに味や食感が異なる。それぞれの部位ごとの違いを知って、好みの味を探してみてください。



バラ

アバラ骨周辺の肉。赤身と脂肪が薄い層になり交互に重なっているため三枚肉とも呼ばれる。柔らかい脂肪と歯ごたえのある赤身のコントラストが特徴。



ヒレ

一頭からわずか3%しかとれない貴重な部位。柔らかい赤身で、脂肪が少なく上品でさっぱりした味わいが楽しめる。ステーキ・ローストにおすすめ。

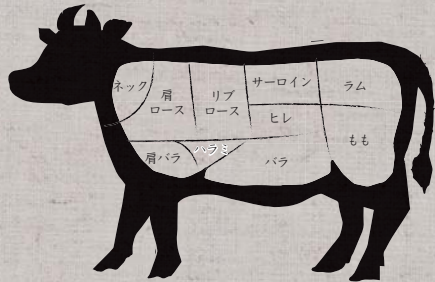


ホルモン

小腸、大腸、胃などの内臓一般の総称。市場では手に入りにくい貴重な食材で栄養も豊富。新鮮なものは匂いもなく、歯ごたえや脂の甘みを楽しめる。

この道30年のプロが教える但馬牛の実力。  
触っただけで、肉の味がわかるという「コッドハンド」を持つ岸本さん。手触り、弾力、脂の溶け具合などで、コンディションを測るのだと言います。この道30年、若い頃は神戸の精肉店で腕を磨き、1日何百キロものミンチを作るなど、体に染みこませるようにして肉を扱う技を身につけていったそうです。そんな岸本さんにとって、但馬牛は特別な存在。様々な種類の牛肉を見てきた岸本さんだが、但馬牛との出会いは衝撃的だったという。「細かく切った美しいサシ。そして、なによりもその味の違いに驚

かされました」と岸本さん。良くある高級牛肉のように、口に入れた途端に融けてなくなる、というのとは少し違う。もちろん脂はあるのだが、まったくつくくない。弾力も程よく、噛めば噛むほどに肉の旨みと脂の甘みが口の中に広がっていくのだそう。そんな但馬牛に惚れ込んだ岸本さん。現在は「道の駅 村岡ファームガーデン」に併設の但馬牛専門店「牛将」にて但馬牛の販売を行っている。初めて但馬牛を扱う人は、ぜひ岸本さんに声をかけてみて欲しい。その日の肉のコンディションをみて、ベストなものをオススメしてくれるはずだ。



# 美味いか否か、それが問題だ。

Tasty or Not Tasty, That Is The question.



# 愛こそすべて。

All You need is Love.

健康であること、それがいちばん大切。

「但馬牛は、本物でなくてはいけないんです。ストレスを抱え、無理に大きくしたような牛が、本当に美味しいのか、と上田さんは言う。この世界に飛び込んで20年間、独自に研究を続けてきた。全国を飛び回り、同じ志を持つ先達に頭を下げて教えを請うた。たどり着いた答えは「いかに牛を健康にするか」ということ。近隣のスキー場に牛を放ら、体に必要なものを自然に摂取できるように環境を作ったり、喧嘩をしても傷つかないよう角を削ったり、餌を食べやすいよう鼻輪を外したりと、これまでの常識を打ち破る方法で牛のストレスフリー生活を実現してきた。その牛たちへ惜しみなく注ぐ愛情と献身ぶりから「平成の前田周助」と呼ぶ人も多い。生まれたての子牛が立派に育つまでの約2年半。手塩にかけた牛が旅立つ日、充実感と感謝の念で一杯になるんだ、と上田さんは微笑む。深い愛情と、豊かで厳しい自然の中で育つ但馬牛こそ「本物」と呼ぶにふさわしい牛であったろう。



01

01.母牛が子牛をちゃんと育てるようになった、と上田さん。健康であればこそ愛情も育つのだ。02.広々とした牛舎でのんびり暮らす牛たち。顔も自分で開発したものを使用している。03.スキー場の起伏のある地形がしかりとした肉質をつくる。



03



02



株式会社上田畜産 代表取締役 上田 伸也さん

経営者でもある上田さん。培ってきた技術や知識を後進にも惜しまず提供し、さらなる品質や認知度向上に取り組んでいる

## プロが教える 但馬牛の美味しい食べ方



但馬牛専門精肉店 牛将 岸本 堅愛さん

但馬牛を知り尽くす岸本さんは、レストランのメニュー開発にも携わるアイデアマン。日々、様々な但馬牛メニューを考案している



すき焼き Sukiyaki

醤油や砂糖を独自配合するよりも、すき焼きのタレをつかうほうが味が安定します。但馬牛は柔らかいので、焼きすぎに注意して



焼肉 Yakiniku

塩コショウで下味をつけてから焼くのがコツ。肥育牛は火を通しすぎる歯ごたえが勝ち過ぎるので注意。タレはあっさり醤油系が◎



ステーキ Steak

冷蔵庫にある肉は常温に戻し、塩コショウは焼く直前に。脂の旨味と肉の歯ごたえが味わえるミディアムレアがベストな焼き加減

### column

#### 何が違うの?? 経産牛 or 肥育牛

40ヶ月以上のお産を経験した「母さん牛」を経産牛、30～35ヶ月の若い牛（オス・メスあり）を肥育牛と呼ぶ。経産牛は肥育牛と比較して歯

ごたえが若干強く、奥深い肉の旨みが味わえる。比べて肥育牛は肉質が軟らかく、特に30ヶ月以上の牛は肉の旨みが最も乗る月齢だ

ありがとうございます、いただきます。  
Thank you for everything.



残さず生かききること、それが一番苦労しました。

本物を味わうには、それなりの対価が必要。但馬牛も例にもれず、市場では「高級品」の部類だ。そんな但馬牛を、なんとか生産地でリーズナブルに提供したいという熱い思いから、「道の駅 村岡ファームガーデン」のレストランでは但馬牛を「頭丸」こと骨付きで提供している。「頭丸の場合、仕入れの費用は抑えられるが、一方でいかに素材を使い切るか？という課題も発生する。「人間 困った」と支配人の田丸さん。比較的安価で大量にとれる部位を組み合わせることでもポリウム満点の新料理にしたり、希少部位を料理法や味付けを変えて提供したり...と日々工夫を重ねた結果、レストランで味わえるメニューは現在なんと80種類以上に。これも、但馬牛への深い愛情が生んだ嬉しい結果。但馬牛の様々な味をぜひ楽しんでみてほしい。



村岡ファームガーデン 支那人  
田丸 明人さん

但馬牛をおますところなく味わえるメニューの数々



但馬牛キングサーロインステーキセット

王道のステーキはやはりサーロインで。絶妙な焼き加減で、口の中いっばいに肉汁が広がる。但馬牛醤油かわさび・塩コショウでさっぱりと味わって ¥150g 6,000円

こちらでいただきます！



但馬牛を味わう道の駅  
村岡ファームガーデン

兵庫県美方郡香美町にある道の駅。国道9号線沿いにあり、但馬牛専門店やレストラン、お土産などが豊富に揃う。カニで知られる香住や城崎温泉からも近く、ドライブ旅行の帰りに立ち寄りたいスポットとして人気の道の駅だ。

☎0796-98-1129 兵庫県美方郡香美町村岡区大塚32-1 産9:00~19:00 休無



但馬牛焼肉膳

レストランの一番人気メニュー。噛めば噛むほど味が染みだす但馬牛のバラ肉。濃厚な旨みを引き立てる、但馬牛醤油のさっぱり味。箸がどンドン進む ¥120g 1600円

間違いない一級の素材を様々なバリエーションで。



但馬牛牛トロ丼

但馬牛本来の肉と脂の旨みがダイレクトに楽しめる。他では味わえない逸品。生食ではなく「生ハム」のカテゴリーになるので、安心して召し上がり ¥1320円 (飯・漬物付)



ホルモン焼き定食

一通まるごと買付ゆえの新鮮ホルモンをたっぷり堪能できる。たっぷり脂のついた小腸・大腸などホルモンとオリジナルたれの絶味がベストマッチ ¥1220円



但馬牛ソース重ねカツ丼

薄くスライスしたバラ肉とも肉を重ねあわせて、井からはみ出るソースのカツカツに、リーズナブル＆ポリウーミィに但馬牛を味わえる人気メニュー ¥960円



但馬牛丼

庶民派の代表料理・牛丼も、但馬牛を使えば一味違う料理に早変わり。味わいは高級品でも、ごはんと一緒に思いっきり掻き込んで味わうのがベター ¥960円

<http://www.farm-garden.jp/gyusho/>

## 忘れられない味を、自宅でも味わって。

現地で味わった但馬牛を、もう一度味わいたい!あの味を、大切なあの人に届けたい!そんな方は、インターネットでの通販が便利。購入できる商品の一部をご紹介します。



### 肥育牛 | ももすき焼き

柔らかく弾力があるモモ肉に、適度に入ったサンが美しい。すき焼きの濃い味付けにも負けない肉と脂の旨みが味わえる / 800g 6670円



### 肥育牛 | 上サーロインステーキ

口の中でとろける脂も、しつこくないのでいくらでも食べられる。ミディアムレアの焼き加減で但馬牛本来の旨みを堪能して / 130g×2枚 4760円



### 経産牛 | ヒレステーキ

柔らかい赤身、かみしめるほどに染み出る脂と肉汁に幸せを感じるヒレステーキ。熟成した経産牛ならではの濃厚な旨みを味わって / 120g×2枚 3810円



### 肥育牛 | 上肩ロースすき焼き・しゃぶしゃぶ

口の中でほどける柔らかさ、脂の甘み、適度な食感と絶妙なバランス。しゃぶしゃぶでレア気味にさっぱり味わうのもおすすめ / 350g 3810円



### 経産牛 | ロース焼肉

脂の旨みもさることながら、しっかりした肉の旨みを味わえる。サクサクとした歯ごたえと焦げた脂の香ばしさが口の中に広がる / 900g 9530円



### 経産牛 | 上カルビ焼肉

アバラ周辺の脂ののったカルビ肉。強火で一気に焼いてミディアムレアで甘く香ばしい肉汁と脂を思いっきりほおぼりたい / 800g 7620円

**web限定**

### はじめての但馬牛 お得なお試しセット

2860円

セット内容…焼肉100g+すきしゃぶ100g+切り落とし50g+サービス50g

実は但馬牛、食べたことがないんです…そんな方のために、但馬牛の部位を組み合わせ、色々味わえるようにしたお得なセット。定番の焼肉、すきしゃぶ、切り落としが合計300gとたっぷり。送料込なのも嬉しい

## 但馬牛を使用したオススメみやげ



### 但馬牛スモーク

地元村岡の香味煙が作るスモークは、タンやミスジなどの希少部位を使った珍しいもの。香ばしい味わいがビールによく合う / 760円



### 牛肉そぼろ

但馬牛の甘みはしっかりとありつつ、山椒の味付けでさっぱりと頂けるそぼろ。アツアツのごはんにとっぴりとかけて掻き込んで / 80g 600円



### 但馬牛カレー

贅沢にも但馬牛をたっぷり使ったビーフカレー。いい肉は煮込んでもうまい。レストランの人気メニューをお家でも気軽に味わえる / 1食200g 500円



### 但馬牛コロッケ

イベントなどでも売り切れ続出の人気メニュー。じゃがいもに但馬牛の脂の甘味がしっかりと染みこむ。サクサクホカホカの食感だ / 60g×6個入 930円

※パンフレットに表示の価格は全て税別表記です。価格は2014年3月31日時点のもので予告なく改定する場合があります。またweb通販価格となり店頭とは異なる場合があります。

お問い合わせ

村岡ファームガーデン

Tel. 0796-98-1129

兵庫県美方郡香美町村岡区大糠32-1

※但馬牛専門店 牛将 併設

<http://www.farm-garden.jp/>

**ACCESS** ◎車で大阪方面から:中国道中国池田IC~舞鶴若狭道春日IC~北近畿豊岡道八鹿水ノ山IC経由、国道9号線で約120分 ◎電車で大阪方面から:特急北近畿でJR大阪駅~八鹿駅~全但バスで約3時間

